



*Elvea, een feest uit Italië*

## Geroosterde aubergines



### Ingredienten voor Personen

4	aubergines
	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
2 eetlepels	olijfolie
2 eetlepels	water
2 theelepels	komijn
1 theelepel	paprikapoeder
	zout
	peper
1 blik	kikkererwten
1 eetlepel	bloem
1 eetlepel	olijfolie
	feta
	Gekookte Quinoa

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 170°.

Was de aubergines en snijd ze doormidden.

Meng in een potje 2 el olijfolie, 2 el water, 2 el tomatenpuree, 1/2 tl komijn, zout en peper. Goed mengen.

Vorm met een mes een raster aan de bovenkant van de aubergines door ze in te snijden.

Bestrijk de aubergines met het mengsel.

Bak 20-30 minuten, afhankelijk van uw oven.

Wanneer de aubergines bijna klaar zijn, bak de kikkererwten in een pan met de overgebleven kruiden en bloem.

Laat 2-3 minuten bakken.

Serveer de aubergines met een beetje quinoa erop, gegrilde kikkererwten, verkruimelde feta en peterselie.

Recept info: simplymorane

